Neumärker

Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304
DEUTSCHLAND

Bedienungsanleitung

Schoko Lady
5 l + 10 l

Art.-Nr. 05-70096/7

www.neumaerker.de

INHALT

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN 3

1.1. Hersteller 3

1.2. Zuständige Personen 3

1.3. Aufbau der Betriebsanleitung 3

1.3.1. Zweck und Inhalt. 3

1.3.2. Zweckbestimmung 3

1.3.3. Aufbewahrung 3

1.3.4. Symbole 3

2. MASCHINENBESCHREIBUNG 4

2.1. Gebrauch der Maschine 4

2.2. Wichtigste Bauteile 4

2.3. Technische Angaben 4

3. SICHERHEIT 5

3.1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften 5

3.2. Abschaltfunktionen 5

3.3. Schilder 5

3.4. Notsituationen 5

4. TRANSPORT UND LAGERUNG 6

4.1. Verpackung 6

4.2. Transport und Handhabung 6

4.3. Lagerung 6

5. INSTALLATION 6

5.1. Mitgeliefertes Zubehör 7

5.2. Montage-Aufstellung 7

5.3. Entsorgung der Verpackung 7

5.4. Stromanschluss 7

6. BETRIEB 8

6.1 Inbetriebnahme 8

6.2 Abgabe des Produkts 9

7. REINIGUNG UND WARTUNG 10

7.1. Reinigung und Desinfektion 10

7.2. Leerung des Behälters 11

7.3. Ausbau des Behälters 11

7.4 . Ausbau des Hahns 12

7.5. Reinigung des Topfs 13

7.6. Zerlegen des Hahns. 14

7.7. Reinigung und Desinfektion der Teile 15

7.8. Zusammenbau der gewaschenen Teile. 15

7.8.1. Zusammenbau des Behälters 15

7.8.2. Zusammenbau des Hahns. 16

7.8.3 . Einbau des Hahns. 17

7.9. Desinfektion des Inneren 17

7.10. Reinigung der Tropfschale 17

7.11. Reinigung des Behälterdeckels 17

7.12. Leerung des Heizkessels 18

7.13. Reinigung und Entkalkung des Heizkessels 18

7.14. Austausch der Thermometer- Batterie 19

7.15. Neueinstellung der Thermosonde 19

7.16. Periodische Wartung 20

8. ABRÜSTUNG 20

9. PROBLEME - URSACHEN – MASSNAHMEN 21

10. SCHALTPLAN 22

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Die Angaben zum Hersteller befinden sich auf der ersten und/oder letzten Seite des Handbuchs.

1.2. Zuständige Personen

Für den Umgang mit der Maschine sind zwei Personen mit verschiedenen Aufgabenbereichen vorgesehen:

Bediener
Person mit geeigneten technischen Kenntnissen in der Zubereitung der Produkte, die die Maschine zur Herstellung heißer Schokolade unter Einhaltung der einschlägigen Hygienevorschriften verwendet.
Nach dem Lesen dieser Anleitung ist diese Person in der Lage, folgende Arbeiten korrekt auszuführen:
- Einfüllen bzw. Wechseln des Verbrauchsprodukts;
- Herauslassen des Produkts;
- Reinigung und Desinfektion der Maschine.

Fachtechniker
Person, die genaue Kenntnisse über Installation, Gebrauch und Wartung der Maschine besitzt und im Einzelnen folgende Anforderungen erfüllt:
- Fähigkeit zur Instandsetzung der Maschine bei größeren Betriebsstörungen und fundierte Kenntnis der Betriebsanleitung und aller Sicherheitsinformationen,
- Verständnis des Inhalts der Betriebsanleitung und richtige Interpretation der Zeichnungen und Pläne,
- Kenntnis der wichtigsten Vorschriften in Bezug auf Hygiene, Unfallverhütung, Technologie und Sicherheit,
- Spezifische Erfahrungen in der Wartung von Schokoladenmaschinen,
- Korrektes Verhalten im Notfall und Kenntnisse hinsichtlich Beschaffung und korrekter Anwendung der persönlichen Schutzausrüstungen.

Die Maschine darf nicht von Personen benutzt werden, die diese Anforderungen nicht erfüllen.

1.3. Aufbau der Betriebsanleitung

Der Kunde muss die Informationen in diesem Handbuch aufmerksam durchlesen.

1.3.1. Zweck und Inhalt

Dieses Handbuch hat den Zweck, dem Kunden alle nötigen Informationen in Bezug auf Installation, Wartung und Gebrauch der Schokoladenmaschine zu liefern.
Die Schokoladenmaschine gibt es in 2 Ausführungen: Behälter zu 5 und zu 10 Litern (1.32 und 2.64 Gal US), wobei sich die Abbildungen immer auf die 10-Liter-Ausführung (2.64 Gal US) beziehen, aber dennoch auch für die 5-Liter-Ausführung (1.32 Gal US) gelten.

Bevor Arbeiten jeglicher Art mit bzw. an der Maschine ausgeführt werden, müssen Bediener und Fachtechniker die Anweisungen in diesem Handbuch aufmerksam lesen.

Bestehen Zweifel über das richtige Verständnis der Anweisungen, sollte der Hersteller kontaktiert werden.

Es sind keinerlei Arbeiten mit bzw. an der Maschine zulässig, wenn dieses Handbuch nicht gelesen oder der Inhalt nicht verstanden wurde.

1.3.2. Zweckbestimmung

Dieses Handbuch ist an Bediener und Fachtechniker gerichtet.
Bediener dürfen keine Arbeiten ausführen, die den Fachtechnikern vorbehalten sind.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die wegen Missachtung dieses Verbots entstanden sind.
Die Betriebsanleitung ist Bestandteil des gekauften Produkts und muss dieses immer, auch im Falle eines Besitzerwechsels, begleiten.

1.3.3. Aufbewahrung

Die Betriebsanleitung in Maschinennähe aufbewahren.
Damit diese Betriebsanleitung auf Dauer vollständig und lesbar bleibt, empfiehlt es sich, folgende Hinweise zu beachten:
- Sorgfältig mit dem Handbuch umgehen, damit es unversehrt bleibt und auch nicht teilweise beschädigt wird.
- Keine Teile des Handbuchs grundlos entfernen, herausreißen oder abändern.
- Das Handbuch vor Feuchtigkeit und Hitze geschützt aufbewahren, damit es stets unversehrt und in all seinen Teilen leserlich bleibt.

Falls dieses Handbuch beschädigt wird oder verloren geht, muss sofort ein neues Exemplar beim Hersteller oder beim Vertragshändler im Verwendungsland der Maschine angefordert werden.

1.3.4. Symbole

ALLGEMEINE GEFAHR

Gefahr, auch Lebensgefahr, für den Bediener. In diesem Fall mit größter Vorsicht vorgehen und alle Vorkehrungen für sicheres Arbeiten treffen.

STROMSCHLAG- GEFAHR

Zeigt dem Personal an, dass beim beschriebenen Arbeitsgang die Gefahr von Stromschlägen besteht, wenn die Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.

HINWEIS

Hinweis oder Bemerkung zu Schlüsselfunktionen oder nützlichen Informationen. Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Textabschnitte müssen ganz besonders beachtet werden.

VERBOT

Dieses Zeichen weist auf Handlungen hin, die unbedingt zu vermeiden sind, weil sie eine Gefahr für den Bediener und in der Nähe befindliche Personen darstellen.

BRÄNDE NICHT MIT WASSER LÖSCHEN

Dieses Zeichen bedeutet, dass es verboten ist, Brände mit Wasser oder wasserhaltigen Produkten zu löschen.

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Dieses Symbol bedeutet, dass eine persönliche Schutzausrüstung getragen werden muss, da Unfallgefahr besteht.

FACHTECHNIKER

Weist auf Arbeitsgänge hin, die nur von qualifizierten Fachleuten ausgeführt werden dürfen.

BEWEGTE MASCHINENTEILE

Weist auf durch bewegte Maschinenteile bedingte Gefahren hin. Die Maschine ausschalten, bevor Arbeiten jeglicher Art daran vorgenommen werden.

2. MASCHINENBESCHREIBUNG

2.1. Gebrauch der Maschine

Ihre professionelle Maschine dient zur Herstellung von heißer Schokolade

2.2. Wichtigste Bauteile

Die Hauptteile der Maschine sind:

1 Behälterdeckel
2 Behälter (zu 5 und 10 Litern [1.32 und 2.64 Gal US])
3 Mitnehmerwelle
4 Klemmgriffe am Behälter
5 Gehäuse
6 Schalter
7 Thermostat zur Temperaturregulierung der Schokolade (°C - °F)
8 Gehäuseunterteil
9 Rührer
10 Topf
11 Heizkesseldeckel mit Wasserstandsanzeige
12 Heizkessel mit Wasserstandsanzeige
13 Zapfhahnanlage (Getränkehahn)
14 Anzeige für maximalen Füllstand Tropfschale
15 Tropfschalengitter
16 Tropfschale
17 LCD-Display mit Temperaturanzeige (°C - °F)
- Standard bei 115V
- Optional bei 230V
18 Wasserablass- Deckel

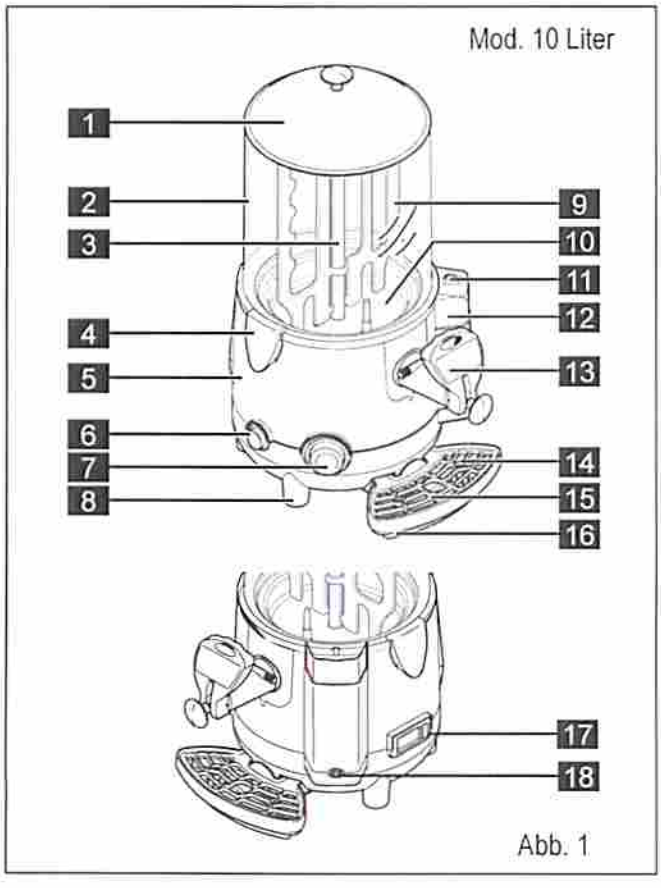


Abb. 1

2.3. Technische Angaben

Im Folgenden eine Übersicht der technischen Daten und Merkmale.

MODELL	5 Liter (1.32 Gal US)	10 Liter (2.64 Gal US)
Abmessungen (L x P x A)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=46,50 cm (18.31 inch)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=58,10 cm (22.87 inch)
Gewicht (leerer Behälter)	8 Kg (17.6 lb)	8,5 Kg (18.7 lb)
Max. Leistungsaufnahme (W)	Siehe Datenschild an der Seitenwand der Maschine.	
Betriebsspannung (V)		
Betriebs - Umgebungstemperatur	Min. 10°C (50°F) Max. 32°C (89,6°F)	
Behälterzahl	1	1
Fassungsvermögen der einzelnen Wasserbehälter (l).	5 Liter (1.32 Gal US)	10 Liter (2.64 Gal US)
Schalldruckpegel	<< 70 dB_A	
Klasse.	N	

ANMERKUNG: Der Hersteller behält sich das Recht auf unangekündigte Änderungen an der Maschine vor.

ACHTUNG! Änderungen und/oder Aufrüstungen mit Zubehörteilen bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung des Herstellers und sind von diesem auszuführen.

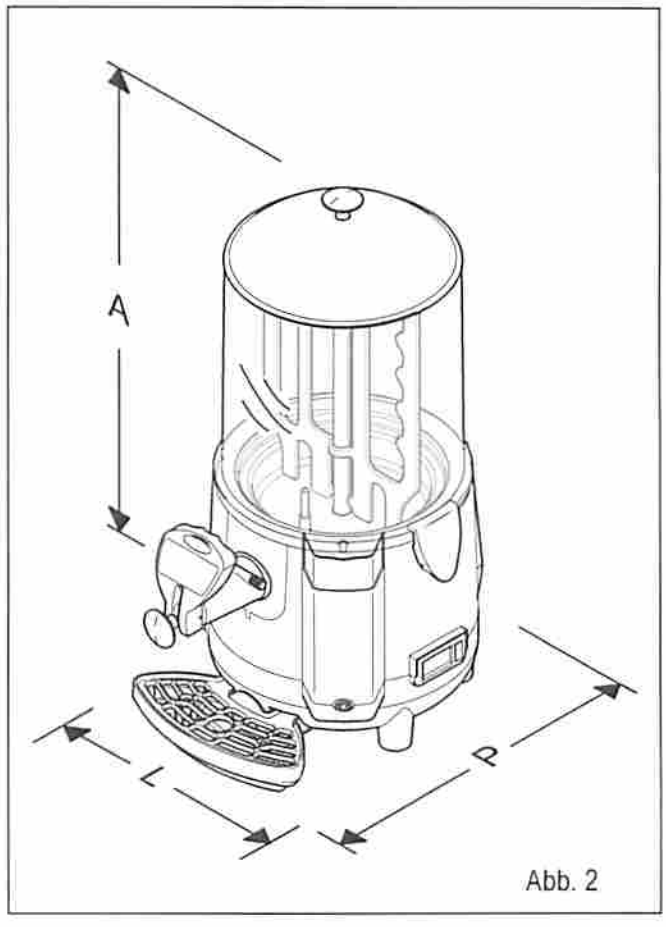


Abb. 2

3. SICHERHEIT

3.1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften

- Die Betriebsanleitung vollständig durchlesen.
- Den Netzstromanschluss entsprechend den im Benutzerland geltenden Sicherheitsvorschriften ausführen.
- Die Steckdose für den Anschluss der Maschine muss
  - für den Maschinenstecker geeignet sein,
  - für die auf dem Schild an der Seitenwand der Maschine aufgeführten Daten ausgelegt sein,
  - an eine wirksame Erdungsanlage angeschlossen sein;
  - an ein System mit Differentialschutz und Überlastschalter angeschlossen werden.
  - an ein Stromnetz angeschlossen sein, das den im Land geltenden Sicherheitsnormen entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht
  - mit Flüssigkeiten irgendwelcher Art in Berührung kommen: Brand- und/ oder Stromschlaggefahr,
  - gequetscht werden und/oder in Berührung mit scharfen Gegenständen kommen,
  - zum Ziehen der Maschine verwendet werden,
  - weiterverwendet werden, wenn es beschädigt ist,
  - mit feuchten oder nassen Händen berührt werden,
  - während des Betriebs der Maschine zusammengewickelt werden.
  - ohne Genehmigung abgeändert werden.
- Es ist verboten,
  - die Maschine anders als im Kapitel 5 beschrieben zu installieren.
  - die Maschine in Bereichen aufzustellen, wo eventuell mit Wasserstrahlen gearbeitet wird,
  - die Maschine in der Nähe von brennbaren bzw. explosionsgefährlichen Stoffen zu benutzen,
  - Verpackungsteile, wie Plastiktüten, Styropor, Nägel für Kinder unzugänglich aufzubewahren, da diese Gefahren bergen können,
  - Kindern das Spielen oder den Aufenthalt in der Nähe der Maschine zu gestatten,
  - nicht die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile zu verwenden,
  - technische Änderungen an der Maschine vorzunehmen,
  - die Maschine in Flüssigkeiten jeglicher Art zu tauchen,
  - die Maschine mit einem Wasserstrahl zu reinigen,
  - die Maschine für andere Zwecke, als die in der Betriebsanleitung beschriebenen zu verwenden,
  - die Maschine bei schlechtem Gesundheitszustand oder unter Einfluss von Drogen, Alkohol, Medikamenten usw. zu benutzen,
  - die Maschine auf anderen Maschinen zu installieren,
  - die Maschine in explosionsfähiger und aggressiver Atmosphäre oder bei hoher Konzentration von Staub und ölhaltigen Schwebestoffen zu benutzen,
  - die Maschine in feuergefährdeter Umgebung zu benutzen,
  - die Maschine zur Ausschank von Stoffen zu verwenden, für die sie nicht geeignet ist.
  - das Gerät bei auf ON stehendem Schalter oder in der Steckdose steckendem Stecker zu reinigen oder zu warten.
- Die Maschine ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensoriellen und geistigen Fähigkeiten sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnis der Maschine mangelt, sofern sie nicht beaufsichtigt werden oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in den Betrieb der Maschine eingewiesen wurden.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit der Maschine spielen.
- Vor der Reinigung der Maschine sicher stellen, dass der Netzstecker abgezogen ist und abwarten, bis die Maschine ausreichend abgekühlt ist.
- Die Maschine darf nie mit Benzin und/oder Lösungsmitteln jeglicher Art gereinigt werden.
- Instandsetzungsarbeiten jeglicher Art müssen von einer vom Hersteller zugelassenen Kundendienststelle und/oder von geschulten Fachleuten ausgeführt werden.
- Die Maschine darf nicht in der Nähe von Heizungsanlagen (wie Öfen oder Heizkörper) aufgestellt werden.
- Im Brandfall Kohlensäurelöscher (CO_2) benutzen. Kein Wasser oder Löschpulver verwenden.

Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt jede Form der Gewährleistung und der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Personen- und/ oder Sachschäden ab.

Als unsachgemäß wird betrachtet:
- Jeder vom vorgesehenen verschiedene Gebrauch und/oder jede von dieser Anleitung abweichende Technik.
- Alle Arbeiten mit bzw. an der Maschine, die im Gegensatz zu den Angaben in dieser Anleitung stehen.
- Jeder Gebrauch nach unerlaubten Änderungen an Maschinenteilen und/ oder den Sicherheitssystemen.
- Jeder Gebrauch nach Reparaturen mit nicht vom Hersteller zugelassenen Ersatzteilen; - die Installation der Maschine im Freien.

3.2. Abschaltfunktionen

Das Abschalten der Maschine erfolgt über den Ein-/Ausschalter.

3.3. Schilder

KEINES DER SCHILDER AN DER MASCHINE DARF ENTFERNT, VERDECKT ODER BESCHÄDIGT WERDEN. DIES GILT INSBESONDERE FÜR DIE SCHILDER MIT SICHERHEITSFUNKTION.
SOLLTE EIN GERÄTESCHILD BESCHÄDIGT SEIN, FORDERN SIE BEIM HERSTELLER ERSATZ AN.

3.4. Notsituationen

Achtung: In jeder Notsituation, den Schalter in die OFF-Position bringen, um das Gerät auszuschalten.

Im Falle eines Brandes muss der Platz um das Gerät herum sofort frei geräumt werden, um ein Eingreifen von ausgebildetem und mit geeigneten Schutzmitteln ausgestattetem Personal zu ermöglichen. Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Feuerlöscher, verwenden Sie niemals Wasser oder unbekannte Substanzen zum Löschen.

TRANSPORT UND LAGERUNG

Für alle in Kapitel 4 beschriebenen Arbeitsgänge ist ausschließlich Fachpersonal zugelassen, das auch auf das Heben und Transportieren von verpackten und unverpackten Maschinen spezialisiert ist. Es muss alle Arbeitsabläufe und den Einsatz von entsprechenden Mitteln je nach den Merkmalen und dem Gewicht des Transportguts und unter strikter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften vorbereiten.

4.1. Verpackung

Die Maschine wird betriebsbereit in einem Karton versandt. Dieser Karton besteht aus der Schachtel und ihrem Deckel, die mit zwei Nylonbändern zusammengehalten werden.

ABMESSUNGEN UND GEWICHT DER VERPACKUNG

	Breite (L)	Tiefe (P)	Höhe (H)	Gewicht
Mod. 5 Liter (1.32 Gal US)	360 mm (14.17 inch)	360 mm (14.17 inch)	595 mm (23.42 inch)	9 kg (19.8 lb)
Mod. 10 Liter (2.64 Gal US)	360 mm (14.17 inch)	360 mm (14.17 inch)	595 mm (23.42 inch)	9,5 kg (20.9 lb)

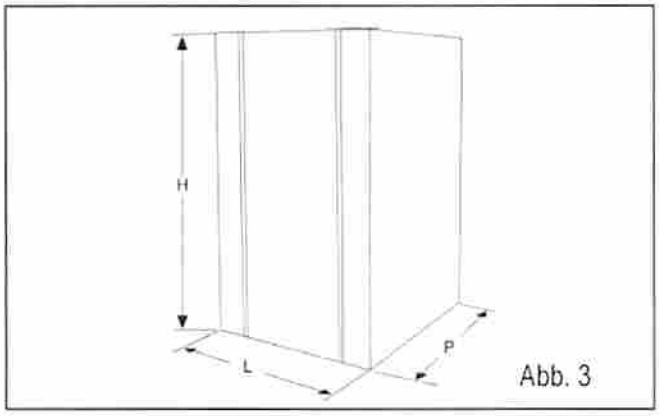


Abb. 3

Anmerkung: Die Abmessungs- und Gewichtsangaben sind unverbindlich.

4.2. Transport und Handhabung

Sicherstellen, dass sich beim Heben und Handhaben der Last niemand im Aktionsbereich aufhält. Unter schwierigen Bedingungen Personal für die Überwachung der auszuführenden Bewegungen bereitstellen.

Die manuelle Beförderung der Maschine ist von einer Person durchzuführen.
Die verpackte Maschine anheben und vorsichtig transportieren. Unebene Transportwege vermeiden und auf den Platzbedarf bzw. auf hervorstehende Teile achten.

Achtung: Es ist verboten, zusätzliche Einschnitte an der Verpackung vorzunehmen.

Beschädigungen der Maschine durch den Transport und die Handhabung sind nicht durch die GARANTIE gedeckt.
Reparaturen oder Ersatz beschädigter Teile gehen zu Lasten des Kunden.

Wenn die Maschine schon in Betrieb war, darf sie erst senkrecht gestellt werden, nachdem:
- **Im Behälter vorhandenes Produkt entfernt wurde (siehe Absatz 7.2);**
- **Das Wasser aus dem Heizkessel abgelassen wurde (siehe Absatz 7.12).**

Achtung! Die Maschine darf erst nach ausreichender Abkühlung bewegt werden.

4.3. Lagerung

Bevor die Maschine gelagert bzw. nach längerer Lagerung in Betrieb gesetzt wird, muss sie gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

Bevor das Gerät zur Lagerung abgestellt wird, immer den Heizkessel entleeren.

Achtung: Bei der Lagerung nicht mehr als 5 Maschinen aufeinander stapeln.

Bei längerer Stillsetzung der Maschine sind folgende Vorkehrungen in Bezug auf Ort und Dauer der Lagerung zu treffen:
- In einem geschlossenen Raum lagern.
- Vor Schlägen und Belastungen schützen.
- Vor Feuchtigkeit und großen Temperaturschwankungen schützen.
- Vor Korrosion schützen

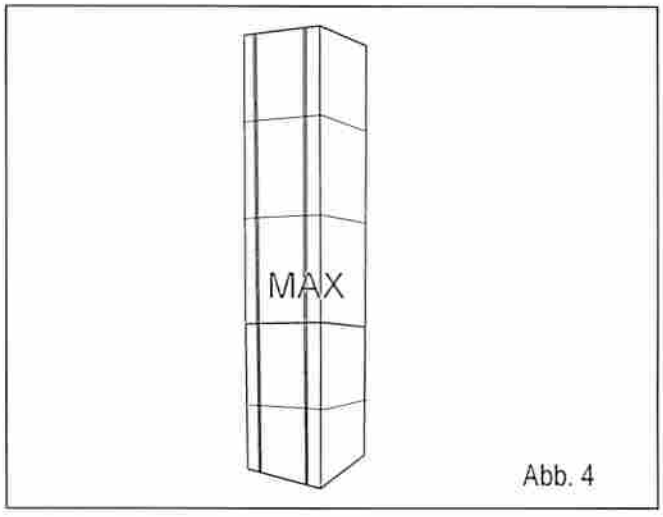


Abb. 4

5. INSTALLATION

Für alle in Kapitel 5 beschriebenen Arbeitsgänge ist ausschließlich Fachpersonal zugelassen, das alle Arbeitsläufe und den Einsatz von entsprechenden Arbeitsmitteln unter strikter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften vorbereiten muss.

Die Maschine muss in einem beleuchteten und belüfteten Raum mit stabilem und ebenem Boden installiert werden (Neigung < 2°).
Während der Installation die Maschine außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen aufstellen.

Die Maschine bedarf der Überwachung und muss deshalb an Stellen installiert werden, wo sie vom zuständigen Personal im Auge behalten werden kann.

Achtung: Es ist verboten, die Maschine an Orten aufzustellen, wo sie von anderen Personen als den in Paragraf 1.2 bezeichneten erreicht, berührt bzw. betätigt werden kann.

Die Temperatur des Raums, in dem die Maschine aufgestellt wird, sollte zwischen 10°C und 32°C liegen.

5.1. Mitgeliefertes Zubehör

- **Rohrbürste:** Für die vorschriftsmäßige Reinigung des Schokoladenauslaskanals.

5.2. Montage-Aufstellung

Überprüfen Sie, dass
- der Raum für die Installation der Maschine vorbereitet ist,
- der Raum ausreichend beleuchtet, belüftet und hygienisch einwandfrei, und dass die Steckdose leicht zugänglich ist;
- die Fläche, auf die die Maschine gestellt wird, eben und stabil ist,
- das Gerät in einem Abstand von mindestens 20 cm (7.8 inch) vom Rand der Arbeitsplatte steht.

Um die Maschine herum muss genügend freier Raum gelassen werden, damit das Personal ungehinderten Zugang zur Maschine hat und den Ort bei Bedarf auch unverzüglich verlassen kann.

In Abbildung 5 sind die Mindestabstände für die Installation ersichtlich.

Hinweis: Im oberen Teil müssen 25 cm (10 Zoll) frei gelassen werden.

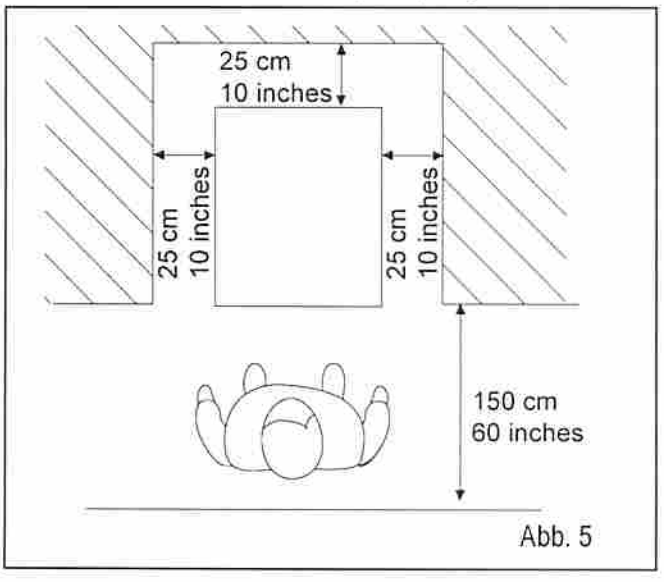


Abb. 5

In Abb. 5 ist der Platzbedarf für den Zugang angegeben:
- Zu den Schaltern auf der linken Seite;
- Zu den Baugruppen im Fall von Störungen der Maschine.

Wichtiger Hinweis: Um das Gerät anzuheben, fassen Sie es nicht am Zapfhahn, am Abflussrohr, an der Wasserstandsanzeige, an den Klemmgriffen des Behälters oder am Behälter selbst, sondern am Unterteil des Gehäuses; eventuell auftretende Schäden, die aus der Nichtbeachtung dieses Hinweises resultieren, sind nicht durch die Gerätegarantie gedeckt.

Nach dem Abstellen der verpackten Maschine in der Nähe des Bestimmungsorts wie folgt vorgehen:
- Den oberen Teil der Verpackung öffnen;
- Die Maschine aus der Verpackung heben;
- Dann die Maschine am vorbereiteten Ort aufstellen.

Bevor die Maschine zum ersten Mal in Betrieb gesetzt wird, ist eine gründliche Reinigung der Bauteile erforderlich; für weitere Einzelheiten siehe den betreffenden Paragrafen.

5.3. Entsorgung der Verpackung

Es wird empfohlen, beim Öffnen die Verpackungsteile nach Materialart zu sortieren und sie nach den im Bestimmungsland der Maschine geltenden Vorschriften zu entsorgen.
Wir empfehlen, die Verpackung für spätere Verlagerungen oder Transporte aufzubewahren.

5.4. Stromanschluss

Dieser Arbeitsgang darf nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass:
- Die Stromspannung mit den Werten auf dem Typenschild übereinstimmt;
- Der Schalter in der OFF-Position ist.

Der erste Stromanschluss des Gerätes muss von einem Fachmann vorgenommen werden, spätere Stromanschlüsse des Gerätes liegen in der Verantwortung des Kunden.

Die Maschine muss mit dem am Stromkabel montierten Stecker an das Stromnetz angeschlossen werden. Dabei sind zu beachten:
- Die örtlichen Vorschriften und technischen Bestimmungen zum Zeitpunkt der Installation.
- Die technischen Daten auf dem Schild an der Seitenwand der Maschine.

ACHTUNG: Die Steckdose für den Stromanschluss muss problemlos vom Bediener erreichbar sein, damit die Maschine bei Bedarf leicht vom Stromnetz getrennt werden kann.

Ist das Netzkabel beschädigt, darf Ersatz ausschließlich beim Hersteller oder einem Fachtechniker angefordert werden.

Es ist verboten:
- **Verlängerungskabel jeglicher Art zu benutzen;**
- **Den Originalstecker auszutauschen;**
- **Adapter zu verwenden.**

6. BETRIEB

Vor der ersten Inbetriebnahme ist die korrekte Installation der Maschine durch einen Fachtechniker zu prüfen.

6.1 Inbetriebnahme

Zur die Inbetriebnahme der Maschine wie folgt vorgehen:

- Vergewissern Sie sich, dass der Schalter ausgeschalten ist;
- Nehmen Sie den Deckel ab;

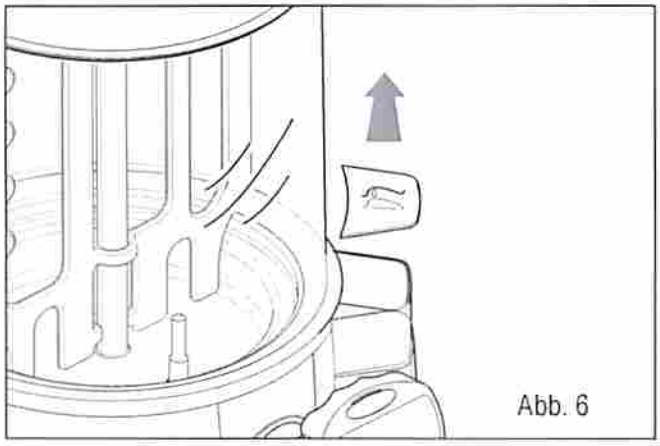


Abb. 6

- Gießen Sie so viel Wasser in den Heizkessel, bis die maximale Füllmenge (bis zur Wasserstandsanzeige –Max-) erreicht ist;

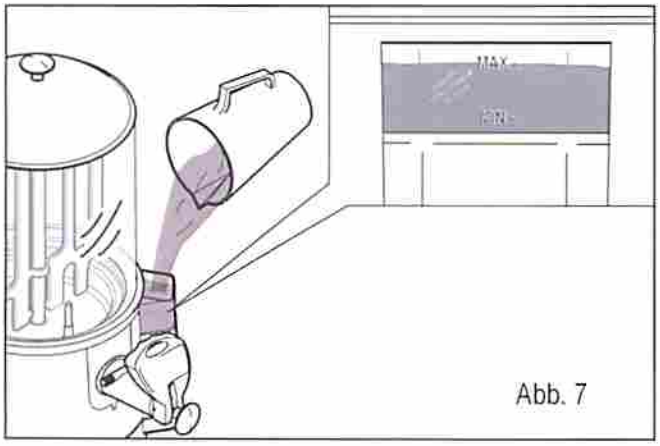


Abb. 7

Achtung: Beim Füllen des Kessels das Wasser langsam einfüllen und einige Sekunden lang überprüfen, dass der Füllstand das Niveau MAX erreicht hat und gleich bleibt.

Beim ersten Befüllen des leeren Kessels beträgt die zum Auffüllen des Kessels erforderliche Wassermenge etwa 3,25 Liter (0,86 GAL US).

- Nehmen Sie den Deckel ab und **füllen Sie das nach den Angaben des Herstellers zubereitete Getränk in den Behälter.**
- Füllen Sie keinesfalls mehr Wasser in den Behälter, als durch die-Max-Anzeige angegeben ist;

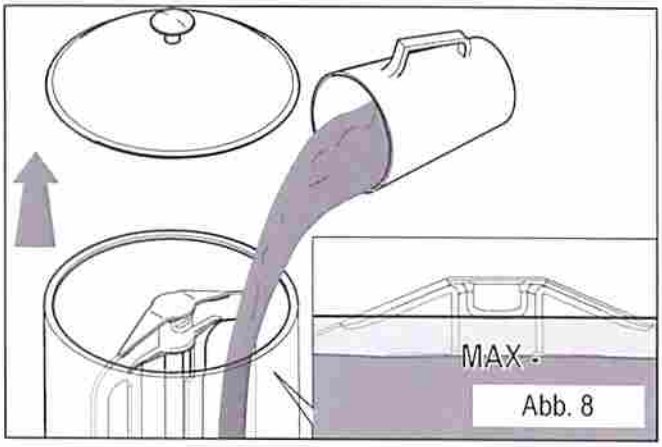


Abb. 8

- Verschließen Sie den Behälter nach dem Einfüllen des Produkts mit dem Deckel.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stromstecker in der Steckdose steckt;
- Drücken Sie den Schalter, um das Gerät zu starten; im Behälterinneren beginnt das Mischen des Produkts.
  Leuchte an: -Gerät ON-
  Leuchte aus: -Gerät OFF-

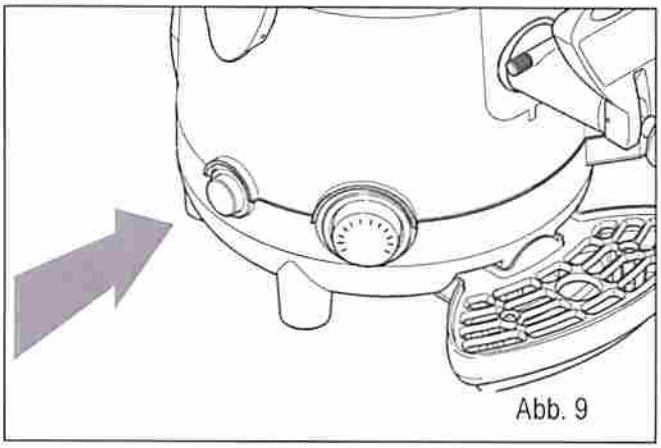


Abb. 9

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur, um das Produkt im Behälter zu erhitzen.

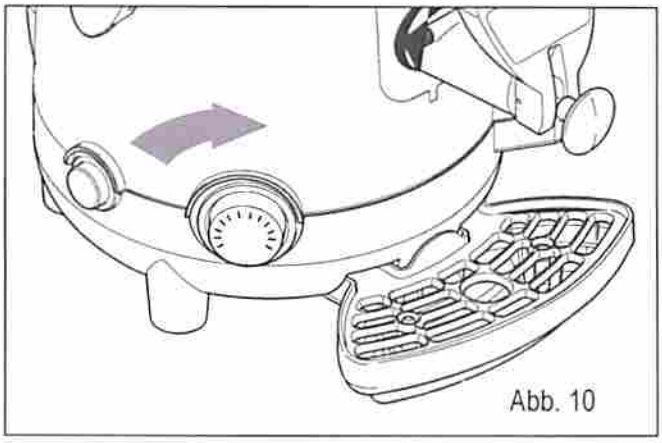


Abb. 10

- Bei Geräten mit LCD-Display ist es möglich zu überprüfen, welche Temperatur das Produkt im Behälter erreicht hat.

Achtung: vor dem Befüllen des Behälters und/oder des Heizkessels vorher den Hauptschalter der Maschine ausschalten (Led erlischt).

Achtung: Kontrollieren Sie ständig, das der Wasserstand nicht unter den Mindeststand (Wasserstandsanzeige –Min-) sinkt, um zu verhindern, dass sich das Gerät blockiert.

- Version 115V
Ein Wasserstandsensor sorgt dafür, dass sich das Gerät blockiert, sobald die Wassermenge unter den nötigen Wasserstand sinkt; um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, muss Wasser in den Heizkessel nachgefüllt werden. Sollte auch nach dem Auffüllen des Wassers eine Wiederinbetriebnahme des Gerätes nicht möglich sein, wenden Sie sich an einen Fachmann.

- Version 230V:
Das Gerät ist nicht mit einem Wasserstandsensor ausgestattet, so dass bei einem Absinken des Wassers unter den minimal nötigen Wasserstand das Eingreifen eines Fachmanns nötig wird, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen.

ACHTUNG: Die Maschine nie ohne Wasser im Heizkessel in Betrieb nehmen, um eine Schädigung des Widerstands zu vermeiden. Auf jeden Fall schaltet ein Temperaturfühler die Stromversorgung des Widerstands ab, wenn kein Wasser im Heizkessel ist. Zur Wiederherstellung des Betriebs ist ein Fachtechniker heranzuziehen.

Achtung: Während der Funktionssperre wird das Gerät weiterhin mit Strom versorgt.

Für ein einwandfreies Funktionieren des Gerätes füllen Sie ausschließlich destilliertes Wasser in den Heizkessel.

6.2 Abgabe des Produkts

Achtung: Das Getränk kommt mit einer hohen Temperatur aus dem Gerät; es besteht Verbrennungsgefahr.

Zum Ausschenken des Produkts wie folgt vorgehen:

Es wird empfohlen den Zapfhahnstab soweit als möglich herauszuziehen, damit das Getränk gut abfließen kann.

- Stellen Sie eine Tasse unter den Hahn;
- Betätigen Sie den Hebel am Zapfhahn (das Getränk wird sowohl beim Ziehen, als auch beim Drücken des Hebels ausgeschenkt) bis die Tasse nach Wunsch gefüllt ist.
- Lassen Sie den Hebel am Zapfhahn langsam los, bis er wieder seine Ausgangsposition (Hahn geschlossen) erreicht.

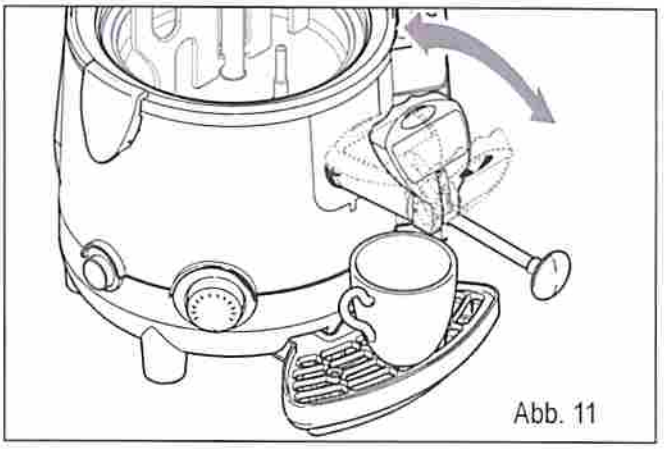


Abb. 11

Wenn das Produkt besonders dickflüssig ist, wird empfohlen, den Stab in der maximal ausgezogenen Position zu halten; eventuelle Verstopfungen der Ausflussöffnung können durch Vor- und Rückwärtsbewegen des Stabs beseitigt werden, wobei die Maschine festgehalten werden muss, wie in der Abbildung gezeigt.

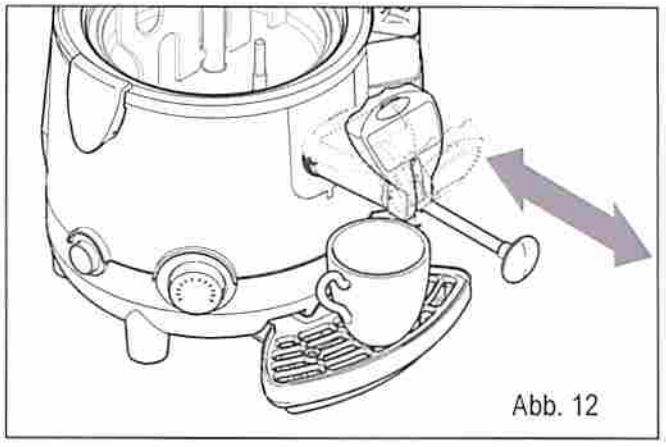


Abb. 12

Achtung: Berühren Sie nicht den Behälter und seinen Deckel während das Gerät in Betrieb ist, da diese Teile heiß werden. Benutzen Sie immer den Knauf um den Deckel vom Behälter zu entfernen.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Die Reinigung und Wartung des Gerätes muss bei abgeschaltetem Gerät (Schalter in OFF-Position) und bei abgezogenem Stecker ausgeführt werden.

Achtung: Versichern Sie sich jedes Mal, wenn Sie den Behälter mit einem Produkt füllen (Lebensmittel oder Reinigungsmittel), dass die Mitnehmerwelle eingesetzt ist.

Achtung: Vor Durchführung von Reinigungsarbeiten jeglicher Art, die Maschine ausreichend abkühlen lassen.

Bevor Arbeiten jeglicher Art zur Reinigung und Wartung der Maschine vorgenommen werden, die persönlichen Schutzausrüstungen (Schutzhandschuhe, Schutzbrille, usw.) anlegen, die durch die im Verwendungsland der Maschine geltenden Sicherheitsvorschriften vorgegeben sind.

Bei der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten **sind folgende Vorschriften zu beachten:**

- Schutzhandschuhe tragen;
- Keine Lösungsmittel und brennbares Material verwenden;
- Keine Scheuer- oder Metallschwämme zur Reinigung der Maschine und ihrer Komponenten verwenden;
- Flüssigkeiten nicht in der Umwelt freisetzen;
- Die Maschinenteile nicht im Geschirrspüler reinigen;
- Die Maschinenteile nicht im Backofen und/oder in der Mikrowelle trocknen;
- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen;
- Keinen direkten Wasserstrahl auf die Maschine richten;
- Zur Reinigung ausschließlich lauwarmes Wasser und ein Desinfektionsmittel auf der Basis von Schwefel- Hypochlorit verwenden, das mit Wasser zu verdünnen ist, bis eine aktive Chlorkonzentration von 0,02% erreicht ist;
- Zum Schluss alle Schutzsysteme wieder korrekt rücksetzen und die entfernten bzw. geöffneten Abdeckungen wieder anbringen bzw. schließen.

Reinigung und Desinfektion sollten zu einer regelmäßigen Gewohnheit und mit größter Sorgfalt durchgeführt werden, damit die Qualität des Getränks und die Erfüllung der erforderlichen Hygienevorschriften gewährleistet werden.

Die Reinigung und Desinfektion aller Behälter beim Wechsel des Produkts muss mindestens alle 2 (zwei) Tage und in jedem Fall nach den im Einsatzland geltenden Hygienevorschriften vorgenommen werden. Diese Arbeiten müssen häufiger durchgeführt werden, wenn die Eigenschaften des verwendeten Produkts dies erfordern; für weitere Einzelheiten den Lieferanten des Produkts befragen.

Sowohl das Material als auch die Form der Metall- und Kunststoffteile, sowie der an ihnen verwendeten Gummiteile erleichtern die Reinigung des Gerätes, verhindern aber bei ungenügender Reinigung nicht, dass sich Bakterien ansammeln und Schimmel entsteht.

7.1. Reinigung und Desinfektion

Bei der Reinigung und Desinfektion wie folgt vorgehen:

- **Entleeren sie den Behälter,**
  (siehe Absatz 7.2);
- **Entfernen Sie den Behälter vom Gerät,**
  (siehe Absatz 7.3);
- **Entfernen Sie den Hahn vom Gerät,**
  (siehe Absatz 7.4);
- **Reinigen Sie den Topf,**
  (siehe Absatz 7.5);
- **Bauen Sie den Zapfhahn auseinander, nachdem Sie ihn vom Gerät entfernt haben,**
  (siehe Absatz 7.6);
- **Reinigen und desinfizieren Sie die Geräteteile,**
  (siehe Absatz 7.7);
- **Bauen Sie den Behälter wieder auf das Gerät,**
  (siehe Absatz 7.8.1);
- **Reinigen Sie mit einem feuchten Tuch und/oder weichen Schwamm, die mit einem**
- **Reinigungsmittel getränkt sind, das Zapfhahnrohr,**
  (siehe Absatz 7.8.2);
- **Bauen Sie den Zapfhahn an das Gerät,**
  (siehe Absatz 7.8.3);
- **Reinigen und desinfizieren Sie die inneren Geräteteile,**
  (siehe Absatz 7.9);
- **Reinigen Sie die Tropfschale,**
  (siehe Absatz 7.10);
- **Reinigen Sie den Behälterdeckel mit einem feuchten Tuch und/oder einem weichen Schwamm,**
  (siehe Absatz 7.11).
- **Entleeren Sie den Heizkessel,**
  (siehe Absatz 7.12);
- **Reinigen und entkalken Sie den Heizkessel,**
  (siehe Absatz 7.13);

7.2. Leerung des Behälters

Bevor Sie den Behälter reinigen, müssen Sie ihn entleeren.

Entleeren Sie den Behälter bei angeschaltetem Gerät vollständig, indem Sie den Hebel des Zapfhahns betätigen.

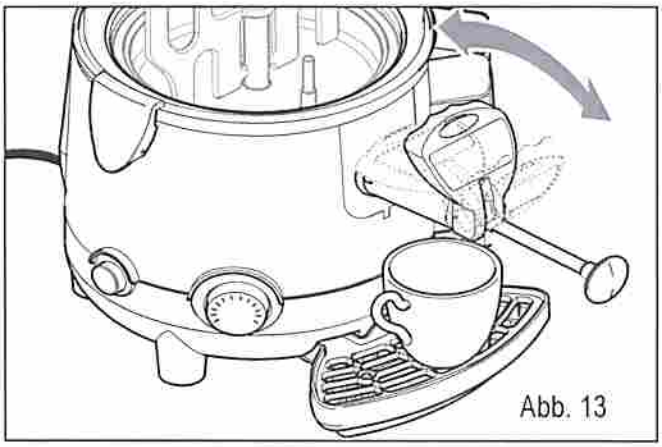


Abb. 13

Füllen Sie den Behälter mit Wasser und stellen Sie den Temperaturregler auf 50°C (122°F); setzen Sie das Gerät für mindestens 15/20 Minuten in Betrieb. Wenn Sie diese Zeit erhöhen werden sämtliche Produktreste, die an der Behälterwand anhaften, abgelöst.

Entleeren Sie den Behälter, indem Sie den Hebel des Zapfhahns betätigen.

Achtung: Die Flüssigkeit kommt mit einer hohen Temperatur aus dem Gerät; es besteht Verbrennungsgefahr.

7.3. Ausbau des Behälters

Achtung: Bevor Sie das Gerät auseinander nehmen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgeschaltet (Schalter in OFF-Position), das Gerät vom Stromnetz getrennt (Stecker aus der Steckdose gezogen) und das Gerät ausreichend abgekühlt ist.

Es ist verboten, das Gerät auseinander zu nehmen, wenn sich das Getränk oder eine andere Flüssigkeit in seinem Behälter befindet.

Das Auseinandernehmen des Behälters und seiner Teile ist für eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion zwingend erforderlich.

Zum vorschriftsmäßigen Ausbau des Behälters wie folgt vorgehen:

- Den Deckel abnehmen;

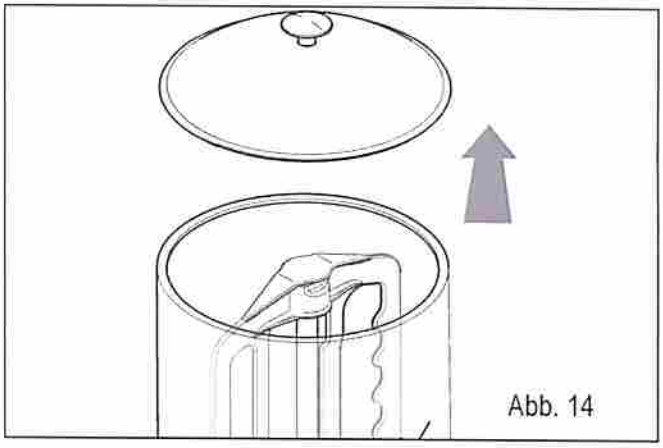


Abb. 14

- Ziehen Sie den Rührer gerade hoch bis seine Öse am oberen Ende der Mitnehmerwelle, anliegt;

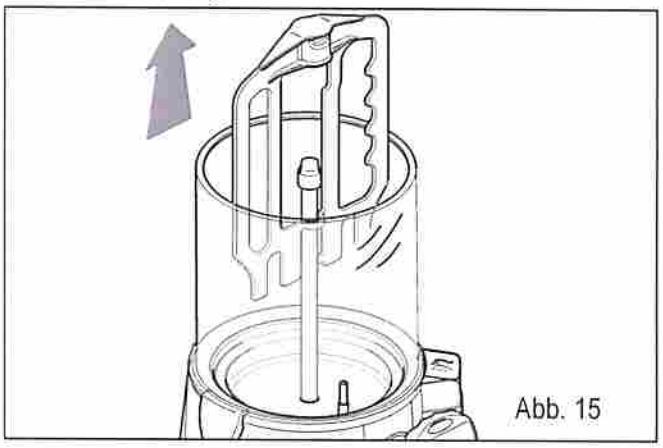


Abb. 15

- Um den Rührer vollständig aus dem Behälter zu entfernen, kippen Sie ihn leicht an und ziehen Sie ihn aus dem Behälter, wie in der Abbildung dargestellt ist;

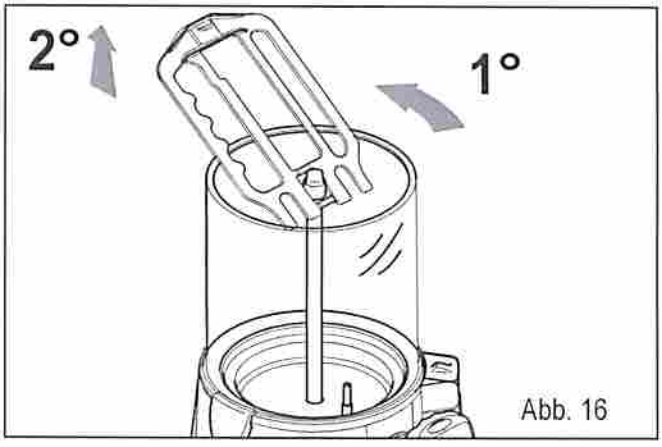


Abb. 16

- Klinken Sie die Haltegriffe des Behälters wie in der Abbildung dargestellt aus, um ihn vom Gehäuseunterteil abnehmen zu können;

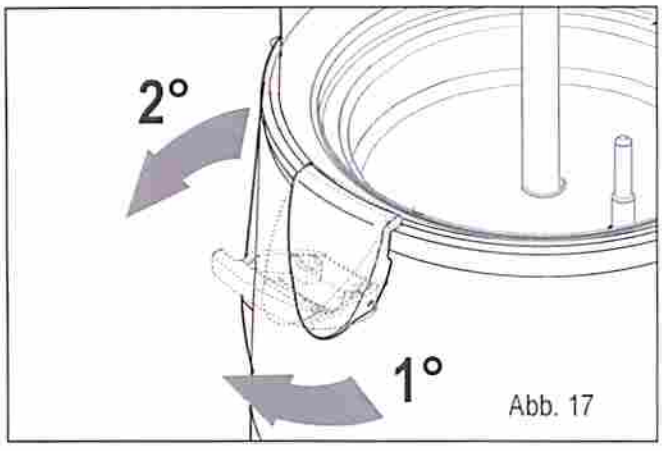


Abb. 17

- Nehmen Sie den Behälter vom Gehäuse ab, indem Sie mit zwei Fingern den festen Stahlteil des Rührers (**A**) nach oben drücken und mit den anderen Fingern den äußeren Rand des Behälters (**B**) fassen. Ziehen Sie den Behälter vorsichtig aus seiner Halterung im unteren Geräteteil;

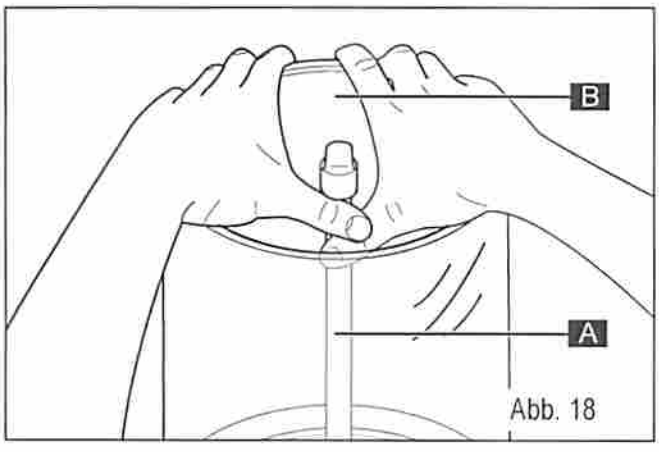


Abb. 18

- Ziehen Sie den Behälter mit beiden Händen nach oben;

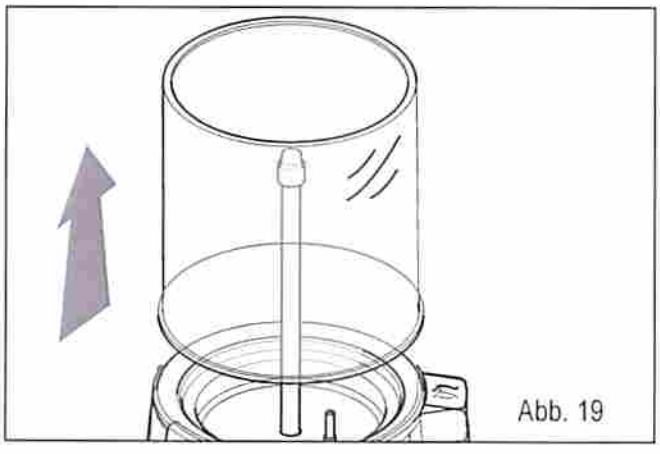


Abb. 19

- Ziehen Sie die Mitnehmerwelle mit einer Hand heraus, indem Sie sie am Drehzapfen anfassen;

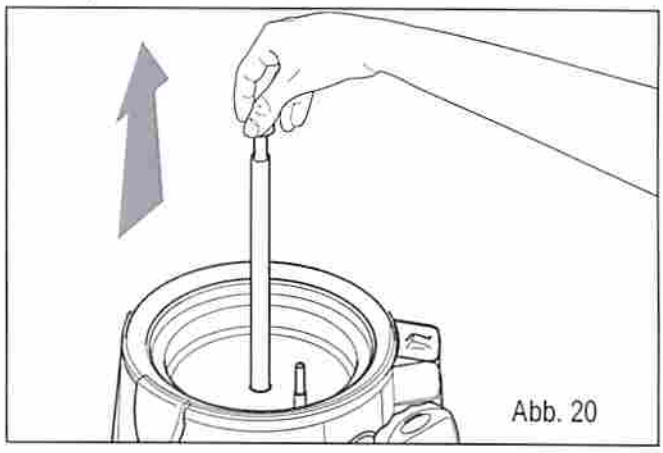


Abb. 20

- Stellen Sie den Behälter auf einer ebenen Fläche ab und entfernen Sie mit beiden Händen die Dichtung, indem Sie sie wie in der Abbildung dargestellt nach oben ziehen.

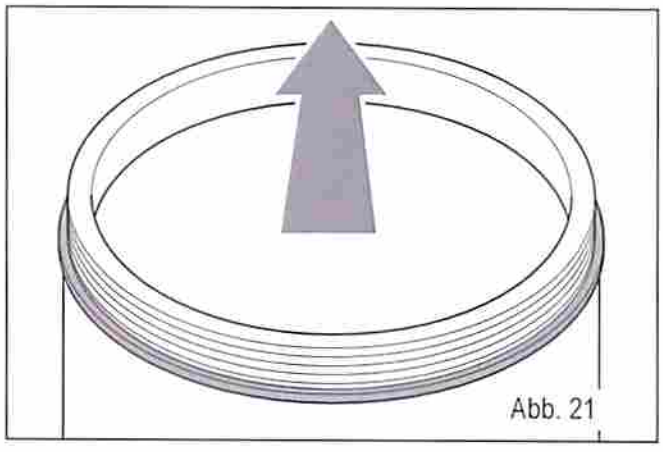


Abb. 21

7.4. Ausbau des Hahns

Es ist verboten, den Zapfhahn abzubauen, wenn sich das Getränk oder eine andere Flüssigkeit im Behälter befindet.

Zum Ausbau des Hahns wie folgt vorgehen:

- Ziehen Sie den Hebel des Zapfhahns vollständig heraus;

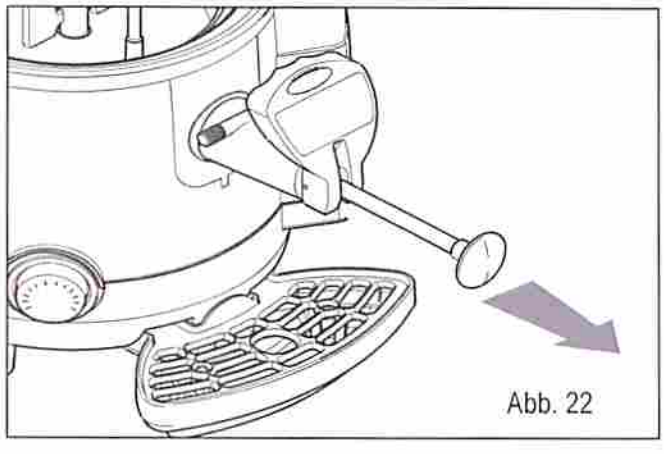


Abb. 22

- Halten Sie mit einer Hand den Druckknopf (A) gedrückt, der den Hahn am Gerät festhält, und ziehen Sie gleichzeitig mit der anderen Hand den Hahn (B) ab, wie in der Abbildung dargestellt ist;

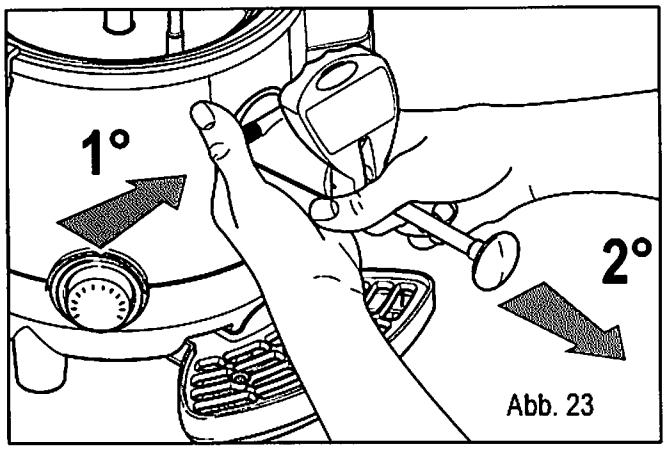


Abb. 23

7.5. Reinigung des Topfes

Es ist nötig, alle Teile, die am Topf montiert sind, abzunehmen.

- Entleeren sie den Behälter, siehe Absatz 7.2;
- Entfernen Sie den Behälter vom Gerät, siehe Absatz 7.3;
- Entfernen Sie den Hahn vom Gerät, siehe Absatz 7.4;
- Reinigen Sie den gesamten Topf mit einem feuchten Tuch und/oder weichem Schwamm;

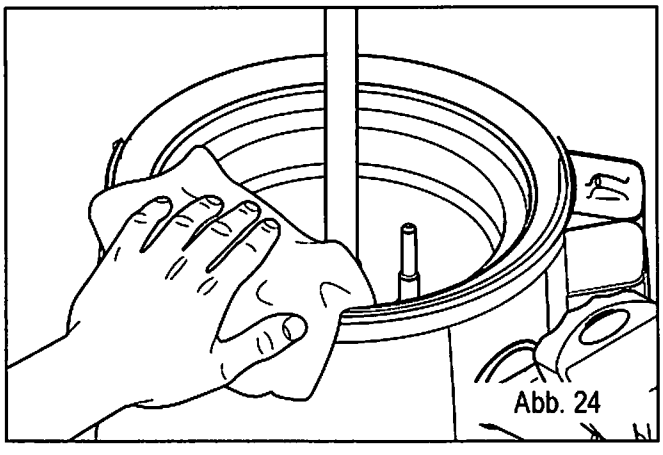


Abb. 24

- Reinigen Sie das Verbindungsrohr zwischen dem Behälter und dem Zapfhahn mit einer Rohrbürste, wie in der Abbildung dargestellt ist;

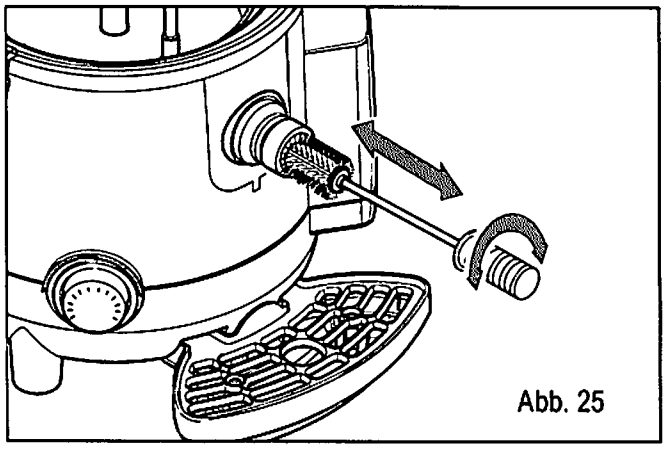


Abb. 25

- Bauen Sie den Zapfhahn wieder an.
- Füllen Sie etwas Wasser in den Topf;

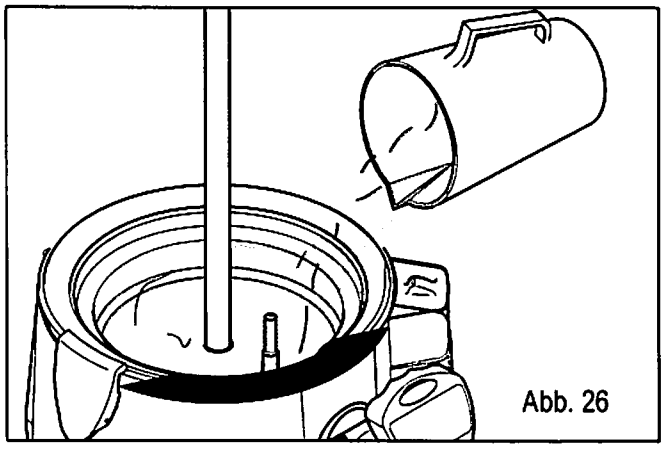


Abb. 26

- lassen Sie das Wasser durch den Zapfhahn ablaufen, damit sämtliche Produktreste aus dem Verbindungsrohr zwischen dem Behälter und dem Zapfhahn entfernt werden;

7.6. Zerlegen des Hahns

Für eine gründlichere Reinigung der Innenteile des Hahns wie folgt vorgehen:

- Entfernen Sie den Zapfhahn vom Gerät, wie im Absatz 7.4 „Entfernen des Zapfhahns" dargestellt ist.
- Legen Sie den Zapfhahn auf einer ebenen und sauberen Fläche ab; schrauben Sie die Befestigungsschraube (**A**) los, mit der der Druckknopf am Gerät befestigt ist, und entfernen Sie sie, indem Sie den Stift (**B**) mit der entsprechenden Feder (**C**) herausziehen;

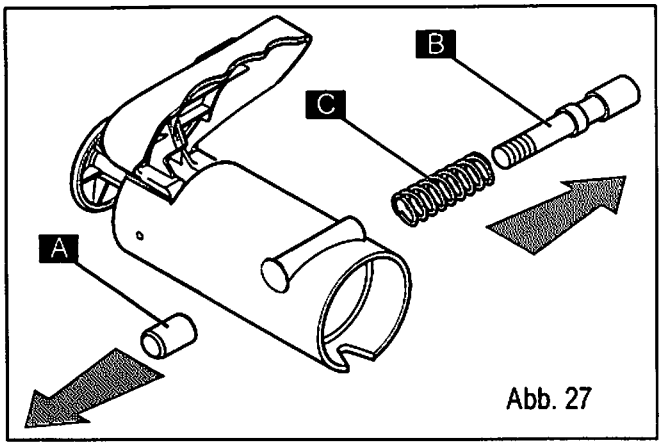


Abb. 27

- Ziehen Sie den Stab (**D**) am Knauf (**E**) vollständig aus seiner Halterung heraus, und drücken Sie gleichzeitig den Hebel (**F**) von unten nach oben, bis er sich aus den Führungen des Zapfens löst, wie in der Abbildung dargestellt ist;

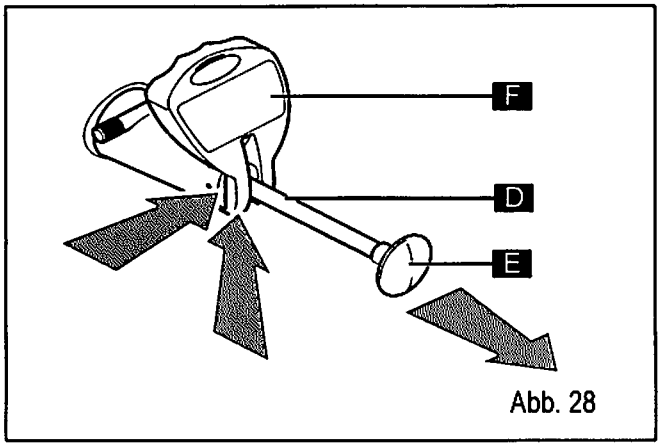


Abb. 28

- Drehen Sie den Knauf (**E**) entgegen des Uhrzeigersinns ab, indem Sie den Stab festhalten;

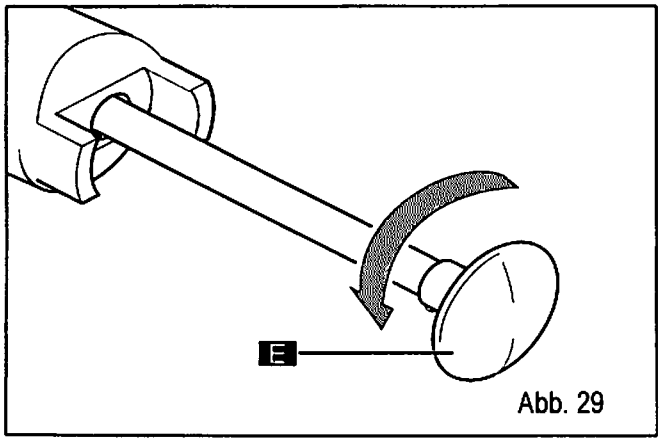


Abb. 29

- Ziehen Sie den Stab (**A**) und die Feder (**D**) aus dem Hahngehäuse (das Element Zapfen/Dichtung (**E**) gleitet zusammen mit dem Stab heraus);

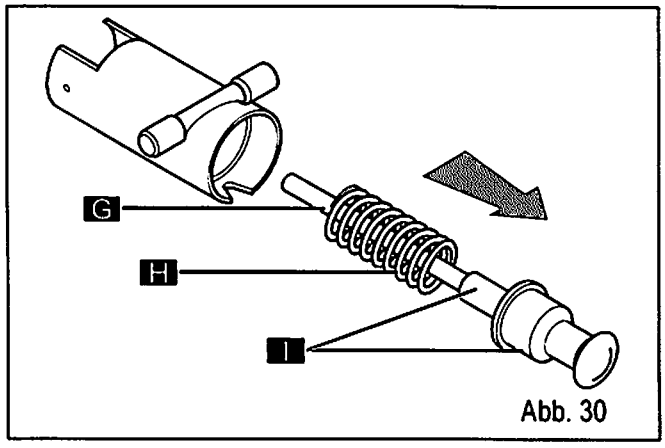


Abb. 30

- Ziehen Sie den Stab (**G**) aus dem Element Zapfen/Dichtung (**I**);

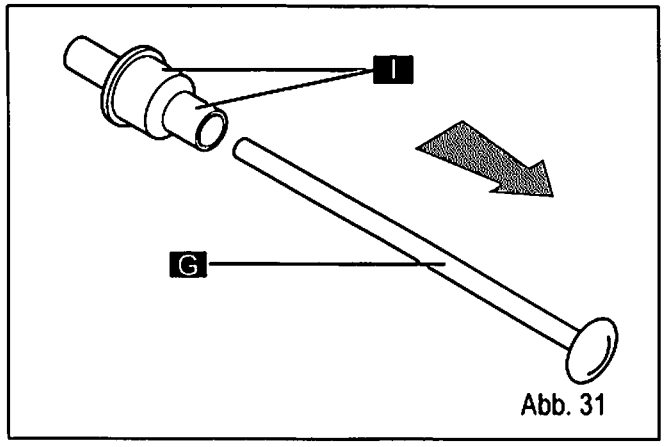


Abb. 31

- Ziehen Sie den Zapfen (**L**) aus der Dichtung (**M**).

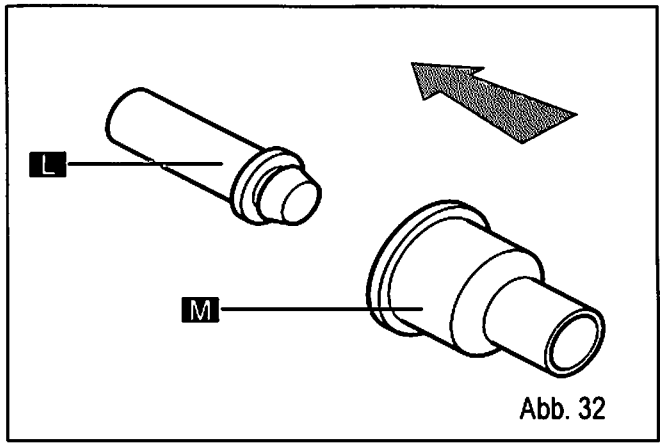


Abb. 32

7.7. Reinigung und Desinfektion der Teile

Alle abgebauten Teile (Rührer, Mitnehmerwelle, Dichtung und Behälter) müssen sorgfältig gereinigt und desinfiziert werden.

Zur korrekten Durchführung dieses Arbeitsgangs folgendermaßen vorgehen:

- Füllen Sie einen Behälter mit 50-60°C (122-140°F) warmem Wasser und etwas Spülmittel;
- Säubern Sie die ausgebauten Teile mit der Reinigungslauge.
- Spülen Sie die Teile mit warmem Wasser ab;
- Zur Reinigung ausschließlich lauwarmes Wasser und ein Desinfektionsmittel auf der Basis von Schwefel- Hypochlorit verwenden, das mit Wasser zu verdünnen ist, bis eine aktive Chlorkonzentration von 0,02% erreicht ist;
- Tauchen Sie die abgebauten Teile in die Desinfektionslösung;
- Lassen Sie die Teile ca. 30 Minuten in der Lösung;
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
- Reinigen Sie den Behälterdeckel (siehe Absatz 7.11);
- Legen Sie dann die Teile auf eine saubere Fläche und trocknen Sie sie ab.

7.8. Zusammenbau der gewaschenen Teile.

Alle gereinigten und desinfizierten Teile müssen mit Sorgfalt wieder zusammengebaut und nacheinander an das Gerät angebaut werden. Befolgen Sie die jeweiligen Anweisungen.

7.8.1. Zusammenbau des Behälters

Achtung: Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung ordnungsgemäß angebracht wurde; bei einer fehlerhaft angebrachten Dichtung kann Flüssigkeit austreten, es besteht Verbrennungsgefahr!

Bevor der Behälter an der Maschine montiert wird, muss kontrolliert werden, ob die Dichtung richtig angebracht ist.

In Abb. 33 ist eine richtig angebrachte Dichtung gezeigt; sie liegt gleichmäßig am ganzen Rand des Behälters an.

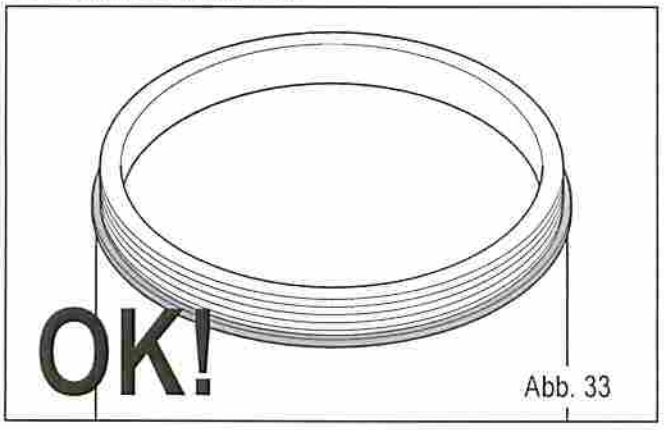


Abb. 33

In Abb. 34 ist eine falsch angebrachte Dichtung gezeigt; in diesem Fall liegt die Dichtung NICHT perfekt am ganzen Rand des Behälters an.

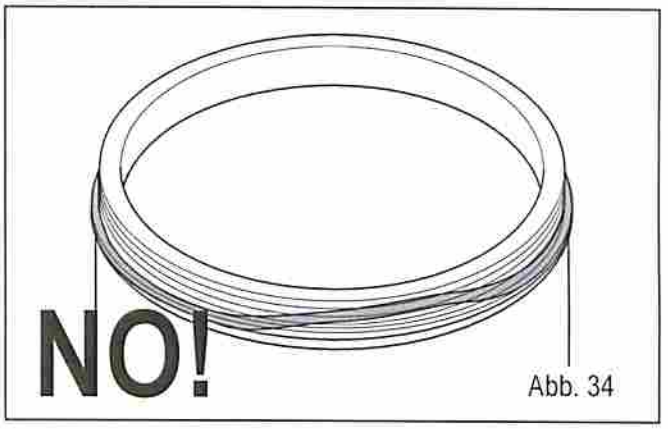


Abb. 34

Bei den Modellen 5 Liter und 10 Liter: (1.32 y 2.64 Gal US):

- Die Dichtung mit Wasser anfeuchten, dann den Behälter wieder einsetzen und kräftig nach unten drücken.

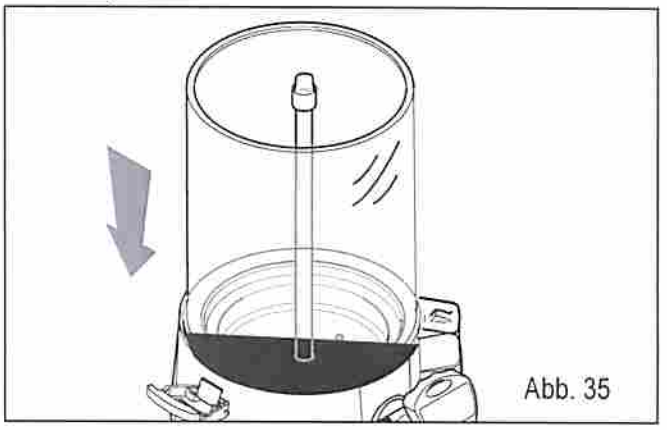


Abb. 35

KEIN FETT ODER VASELINE BENUTZEN

Achtung: Vergewissern Sie sich, dass der Behälter ordnungsgemäß auf dem Gerät befestigt wurde; bei einem fehlerhaft aufgesetzten Behälter kann Flüssigkeit austreten; es besteht Verbrennungsgefahr!

In Abb. 36 ist ein richtig angebrachter Behälter gezeigt; er liegt gleichmäßig am ganzen Rand der Maschine an.

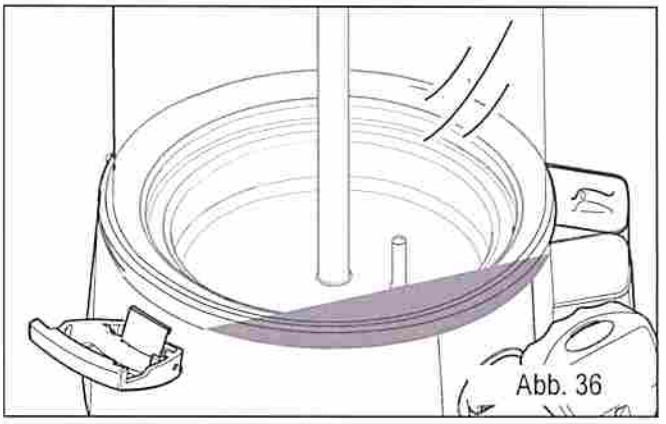


Abb. 36

In Abb. 37 ist ein falsch angebrachter Behälter gezeigt; in diesem Fall liegt der Behälter NICHT perfekt am ganzen Rand der Maschine an.

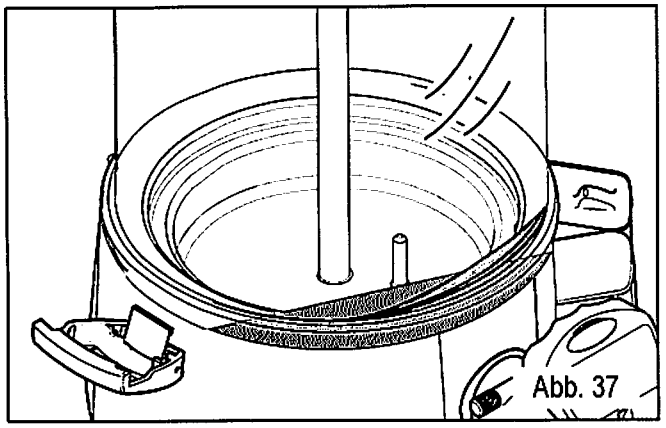


Abb. 37

- Befestigen Sie den Behälter mittels den Klemmgriffen am Gerätegehäuse, wie in der Abbildung dargestellt ist;

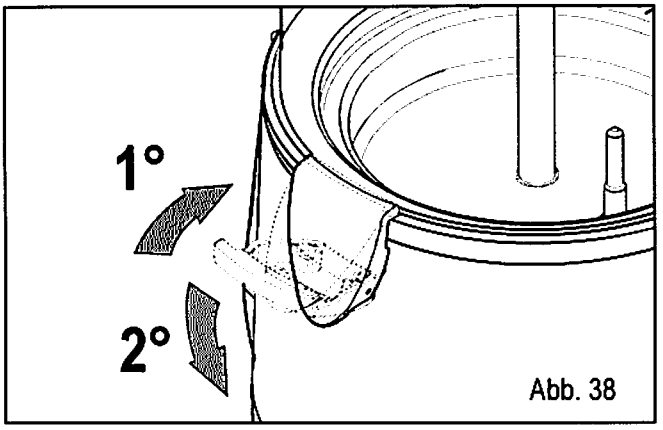


Abb. 38

- Setzen Sie die Mitnehmerwelle in ihre Halterung ein;

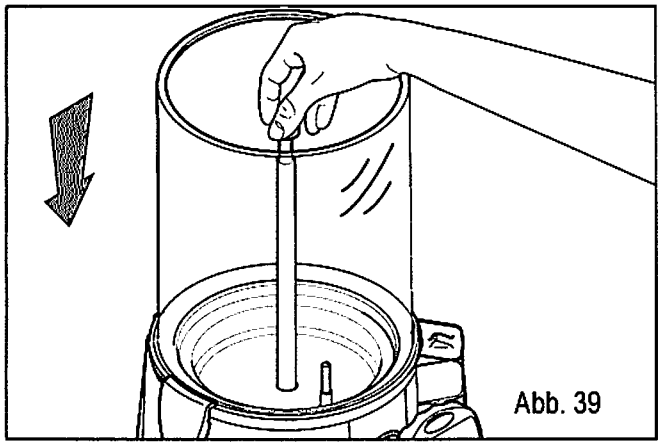


Abb. 39

- Setzen Sie den Rührer in seine Halterung ein, indem Sie in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, als im Absatz 7.3 beschrieben ist.

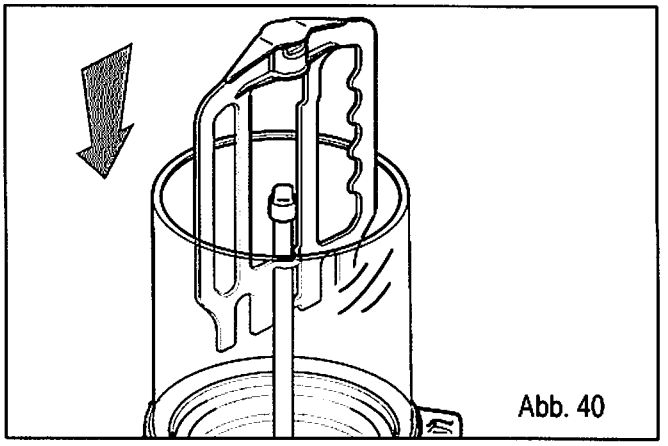


Abb. 40

7.8.2. Zusammenbau des Hahns

Zum Zusammenbau des Hahns die in Abb. 32 bis Abb.27 gezeigten Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

Zum Anbringen des Hebels (F) den Stab (D) von der Innenseite drücken, bis die Führungen heraustreten; dann den Hebel (F) einsetzen und den Stab (D) langsam loslassen.

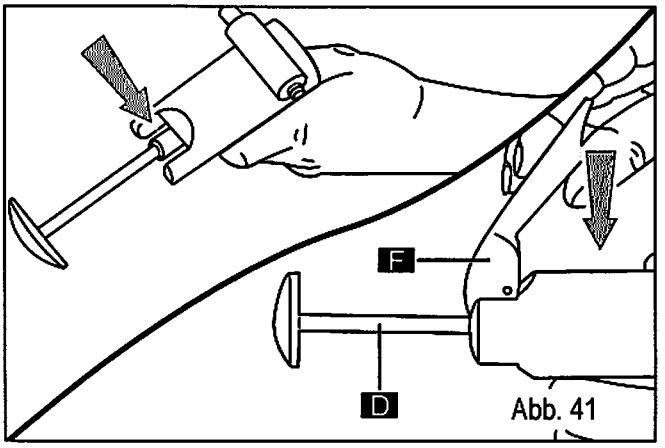


Abb. 41

7.8.3 Einbau des Hahns

Zum vorschriftsmäßigen Wiedereinbau des Hahns wie folgt vorgehen:

- Halten Sie den Druckknopf gedrückt und vergewissern Sie sich, das der Stab vollständig herausgezogen ist;
- Setzen Sie den Hahn ein und drücken Sie , bis der Knopf in die Ausgangsposition zurückgeht.

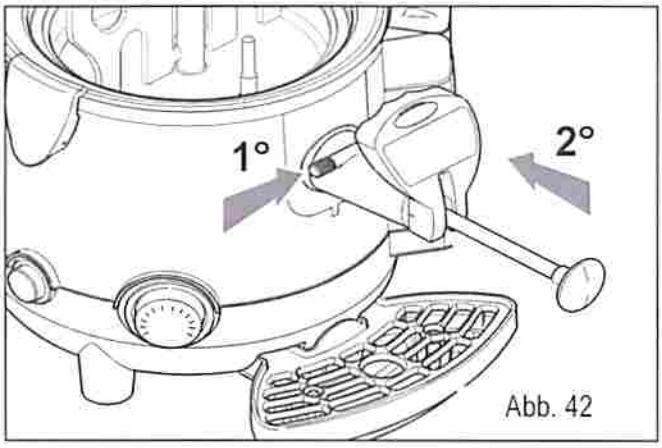


Abb. 42

7.9. Desinfektion des Inneren

Achtung! Der Thermostat muss ausgeschaltet sein (-OFF-Position).

Wie folgt vorgehen:

- Bereiten Sie die Desinfektionslösung vor (siehe Abschnitt 7.7);
- Füllen Sie den Behälter mit der Desinfektionslösung;
- Lassen Sie die Lösung ca. 30 Minuten wirken;
- Entleeren Sie den Behälter;
- Anschließend müssen der Behälter und das Innere gründlich ausgespült werden, um Desinfektionsmittelreste zu beseitigen.

7.10. Reinigung der Tropfschale

Die Tropfschale muss täglich geleert und gereinigt werden.

Hinweis: Die Tropfschale muss jedes Mal entleert und gereinigt werden, wenn sich der rote Schwimmer im Gitter (Anzeige für den maximalen Füllstand) nach oben bewegt, um ein Überlaufen der Flüssigkeit zu verhindern.

- Heben Sie die Tropfschale mit dem Gitter an und nehmen Sie sie aus ihrer Haltung, indem Sie sie nach außen ziehen;

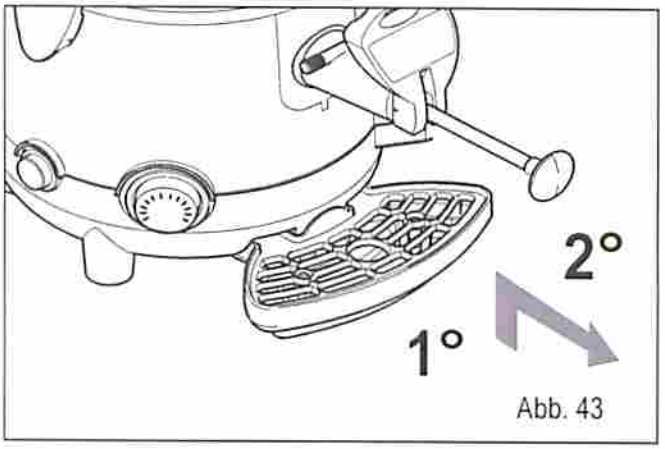


Abb. 43

- Reinigen Sie die Schale und das Tropfgitter separat mit lauwarmem Wasser.
- Trocknen Sie alle Teile ab.
- Setzen Sie das Tropfgitter wieder auf die Schale.
- Stecken Sie die Abflussleitung in den dafür vorgesehenen Schlitz.
- Setzen Sie die Schale ein und drücken Sie sie nach unten, damit sie in der Maschine einrastet.

7.11. Reinigung des Behälterdeckels

- Entfernen Sie den Deckel vom Gerät;
- Säubern Sie ihn mit einem feuchten, mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch und/oder einem weichen Schwamm.
- Spülen Sie reichlich mit Wasser nach.

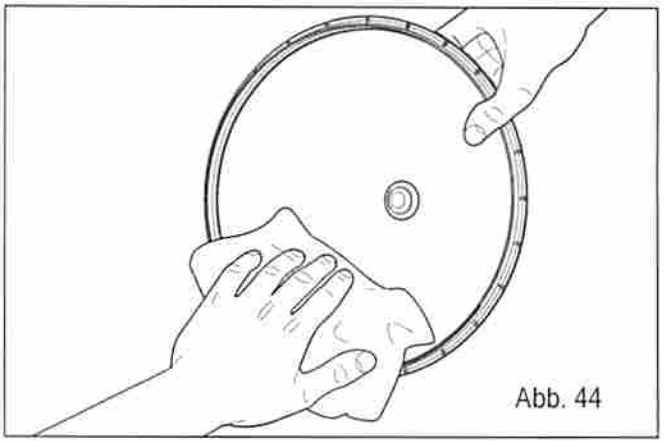


Abb. 44

7.12. Leeren des Heizkessels

Achtung: Vor dem Leeren des Heizkessels den Netzstecker abziehen.

Achtung! Das Leeren des Heizkessels darf erst vorgenommen werden, wenn der Behälter leer und die Maschine ausreichend abgekühlt ist.

Es ist verboten, das Wasser aus dem Heizkessel zu Ernährungszwecken zu verwenden.

Zum Leeren des Heizkessels wie folgt vorgehen:
- Den Netzstecker abziehen;
- Die Tropfschale entfernen, wie im Absatz 7.8 beschrieben ist;
- Den Deckel abnehmen **(A)**;

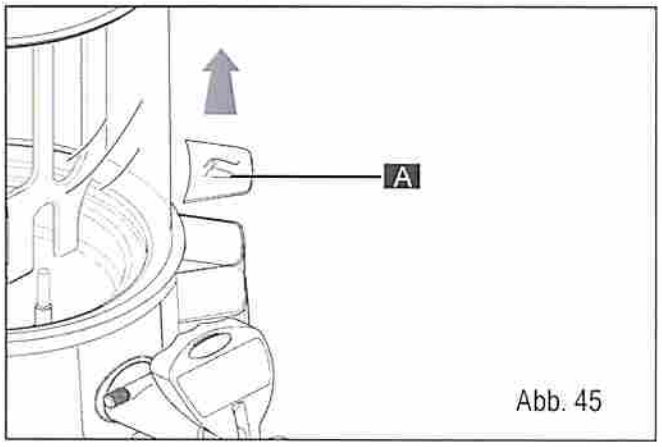


Abb. 45

- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche ab und drehen Sie es so, dass der Heizkessel mit dem Wasserstandanzeiger zum Rand der Fläche zeigt;
- Halten Sie einen Auffangbehälter (**B**) mit einem Fassungsvermögen von mehr als 3 Litern (0,8 Gal US) unter den Deckel des Wasserablasses (**C**);
- Mit einer Münze oder einem Inbusschlüssel, schrauben Sie den Deckel des Wasserablasses (**C**) auf.

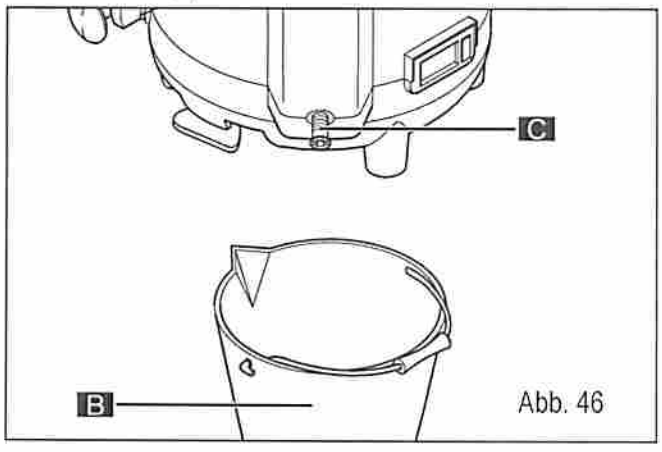


Abb. 46

- Ziehen Sie den Deckel (**C**) ab und warten Sie, bis das Wasser aus dem Heizkessel vollständig abgelaufen ist.

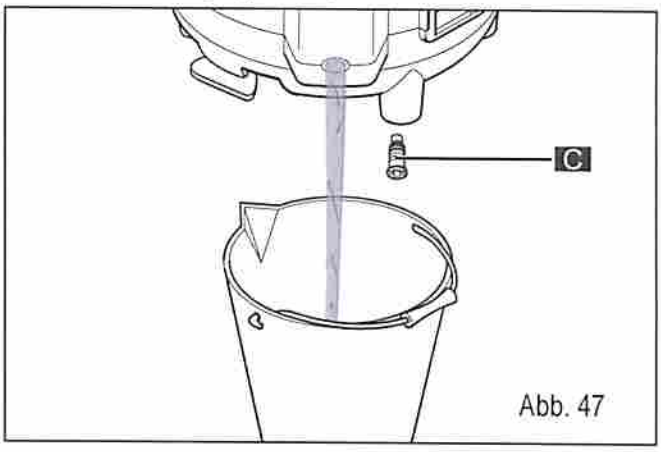


Abb. 47

7.13. Reinigung und Entkalkung des Heizkessels

Die Entkalkung des Heizkessels sollte regelmäßig vorgenommen Werden; es wird empfohlen, mindestens alle 3 Monate zu entkalken.

- Entleeren Sie den Heizkessel, siehe Absatz 7.11;
- Setzen Sie den Deckel des Wasserablasses auf und schrauben Sie ihn zu;
- Füllen Sie Wasser mit einer Entkalkerlösung für Kaffeemaschinen ein (verwenden Sie die Entkalkerlösung wie auf der Produktverpackung beschrieben);
- Lassen Sie die Lösung so lange wirken, wie auf der Verpackung angegeben;
- Leeren Sie den Heizkessel, siehe Absatz 7.11;
- Spülen Sie den Heizkessel ausgiebig, indem Sie mehrmals klares Wasser in den Heizkessel einfüllen und dieses wieder ablassen, siehe Absatz 6.1 und 7.11;

7.14. Austausch der Thermometer - Batterie

Hinweis:

- **Verwenden Sie keine gebrauchten Batterien oder andere Batterie- Typen;**
- **Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, nehmen Sie die Batterie aus ihrem Fach und verwahren Sie sie an einem geeigneten Ort;**
- **Bei normaler Benutzung hält eine neue Batterie etwa ein Jahr;**
- **Die verbrauchte Batterie muss entsprechend den Vorschriften entsorgt werden, die im Verwendungsland der Maschine gelten.**

Zur einwandfreien Funktion wird jeder Thermometer unabhängig durch eine 1,5 V Knopfbatterie Best.-Nr. GPA76 gespeist.

Achtung: alle Vorgänge an der Maschine dürfen ausschließlich von Hand vorgenommen werden. Verwenden Sie keiner Werkzeuge, welcher Art auch immer, da andernfalls der Thermometer beschädigt werden könnte.

Zum Austausch der Batterie ist wie folgt vorzugehen:

- Enfernen Sie mithilfe eines Schraubenziehers die Frontklappe;

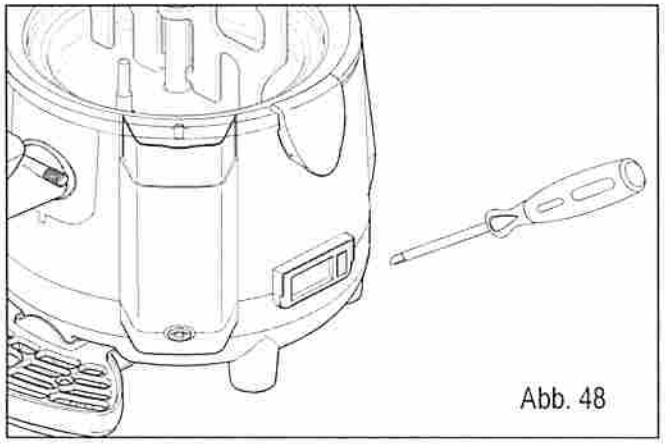


Abb. 48

- Die Batterie in der Aufnahme ersetzen und dabei auf die richtige Polung achten;

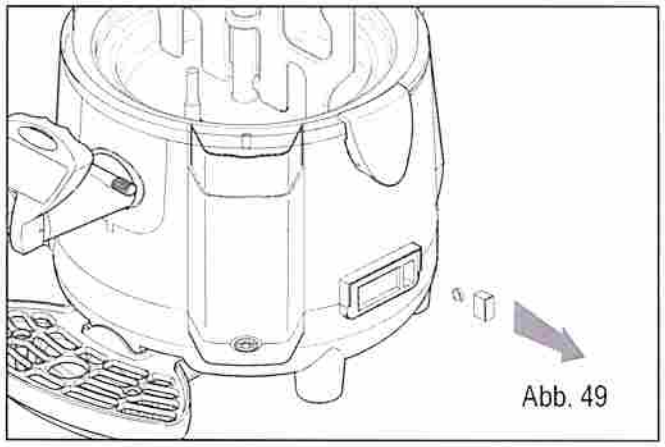


Abb. 49

- Das Batteriefach wieder mit dem Deckel verschließen.

Hinweis: Der Deckel muss von Hand geschlossen werden. Sollten Sie dabei auf Schwierigkeiten stoßen, kontrollieren Sie, ob die Batterie richtig eingelegt ist.

7.15. Neueinstellung der Thermosonde

Die Neueinstellung der Thermosonde darf ausschließlich von einem Fachmann vorgenommen werden, der für den Ablauf zuständig ist, entsprechendes Werkzeug zu seiner Verfügung hat und nach den geltenden Sicherheitsvorschriften handelt.

Achtung: Nachdem die Thermosonde zu einem Blockieren des Gerätes geführt hat, ist es unerlässlich, das Produkt aus dem Behälter zu entfernen und alle Geräteteile zu reinigen, bevor die Funktion der Thermosonde wieder hergestellt wird.

Achtung: Bevor die Neueinstellung der Thermosonde vorgenommen wird, muss das Gerät ausgeschaltet (Schalter in OFF-Position), vom Stromnetz getrennt (Stecker aus der Steckdose gezogen) und ausreichend abgekühlt sein.

Die Neueinstellung der Thermosonde bei minimalem Wasserstand ist verboten.

- Entfernen Sie mit einem geeigneten Werkzeug die Sicherungsschraube (A);

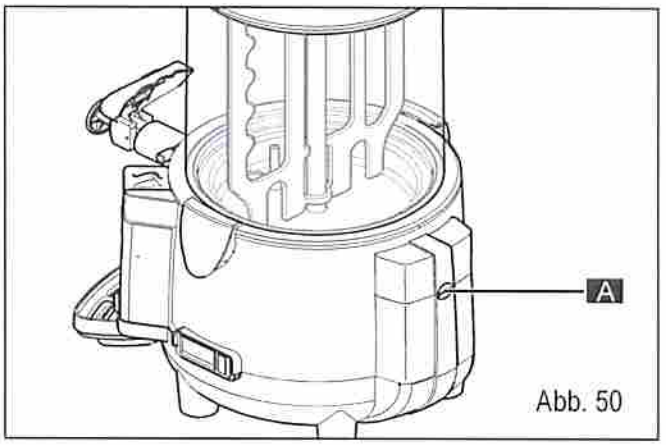


Abb. 50

- Drücken Sie mit einem geeigneten Werkzeug die Taste im Inneren, um das Gerät wieder in Betrieb zu setzen;

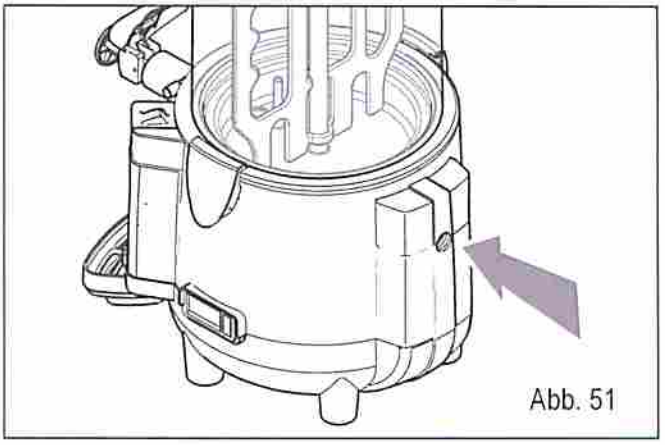


Abb. 51

7.16. Periodische Wartung

Die Maschine muss periodisch, jedoch mindestens einmal pro Jahr von einem Fachtechniker überprüft werden. Diese regelmäßige Kontrolle dient zur Aufrechterhaltung eines hohen Sicherheitsniveaus der installierten Bauteile und der Maschine selbst.

Verschlissene Bauteile müssen durch ein neues Original- Teil ersetzt werden.

Die Verwendung der Maschine ist untersagt, wenn auch nur ein einzelnes Bauteil defekt oder verschlissen ist. Die periodische Wartung darf nicht vom Bediener vorgenommen werden.

8. ABRÜSTUNG

Elektrische und elektronische Geräte müssen entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE und den im Verwendungsland der Maschine bestehenden Vorschriften entsorgt werden.

Solche Geräte dürfen NICHT zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt gesammelt werden, um eine optimale Wiederverwendung und das Recycling der Materialien, aus denen sie gebaut sind, zu ermöglichen.

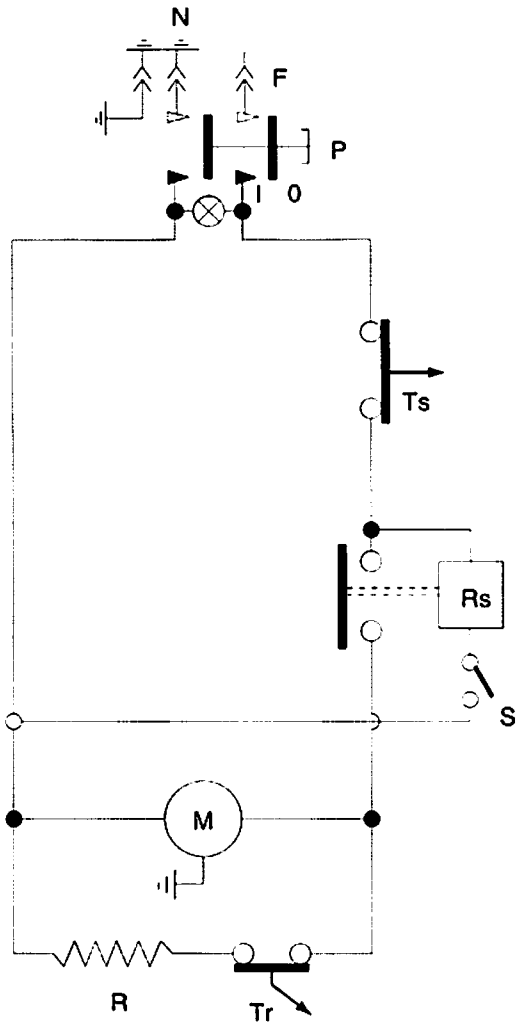
Das Symbol ▬ mit dem durchgekreuzten Abfallkorb ist auf allen Produkten angebracht, um an die Pfl icht zur getrennten Sammlung zu erinnern.
Die genaue Beachtung aller Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten ist ein Beitrag zum Umweltschutz.

9. PROBLEME - URSACHEN - MASSNAHMEN

Probleme	Ursachen	Maßnahmen
Maschine heizt nicht	Spannung fehlt	Sich vergewissern, dass der Stecker richtig eingesteckt ist
	Schalter in OFF-Position	Bringen Sie den Schalter in die ON- Position
	Thermosonde hat angesprochen	Den Überhitzungsschutz rücksetzen, wie in Paragraf 6.1 beschrieben
	Thermostat auf "0"	Den Thermostaten einstellen
Rührwerk dreht nicht	Spannung fehlt	Sich vergewissern, dass der Stecker richtig eingesteckt ist
	Die Mitnehmerstange sitzt nicht richtig	Die Mitnehmerstange herausnehmen und vorschriftsmäßig wieder einsetzen, wie in Paragraf 7.5.2 beschrieben
	Probleme am Motor	Den Kundendienst befragen
	Hauptschalter auf (0)	Den Hauptschalter drücken
Der Hahn leckt	Nicht richtig montiert	Die Schokoladenmaschine leeren und den Hahn wieder anbringen, wie in Paragraf 7.5.3 beschrieben
	Abgabeöffnung und Gummidichtung verschmutzt	Die Schokoladenmaschine leeren, den ganzen Hahn gründlich reinigen und wieder zusammenbauen, wie in Paragraf 7.5.1 beschrieben
	Die Dichtung ist auszuwechseln	Den Kundendienst befragen
Aus der Wasserstandsanzeige läuft Wasser aus	Temperatur zu hoch	Temperatur niedriger einstellen
	Die Dichtung der Wasserstandsanzeige ist auszuwechseln	Den Kundendienst befragen
	Wasserstand über dem MAX-Pegel, wenn die Maschine auf Raumtemperatur ist	Die Maschine abkühlen lassen und den Heizkessel so weit leeren, bis der angegebene Füllstand erreicht ist
Aus dem Boden des durchsichtigen Behälters tritt Produkt aus	Der Behälter ist nicht vorschriftsmäßig montiert	Die Schokoladenmaschine leeren, den Behälter abnehmen und nach der Anleitung in Paragraf 7.5.2 wieder anbringen
	Die Dichtung ist auszuwechseln	Den Kundendienst befragen
das Thermometer zeigt die Temperatur nicht an	Batterie leer	Ersetzten Sie die Batterie, siehe Absatz 7.9.
	Sonde funktioniert nicht	Wenden Sie sich an einen Fachmann
Das Gerät blockiert	Der Wasserstand ist im Heizbehälter unter den Mindeststand gesunken und hat zum Blockieren des Gerätes geführt	Füllen Sie den Heizkessel wieder mit Wasser auf, wenn ein Wasserstandsensor vorhanden ist Wenden Sie sich an einen Fachmann, der die Wiederinbetriebnahme vornimmt
	Im Heizkessel befindet sich kein Wasser	Füllen Sie den Heizkessel wieder mit Wasser auf, wenn ein Wasserstandsensor vorhanden ist Wenden Sie sich an einen Fachmann, der die Wiederinbetriebnahme vornimmt
Wenn die Ursachen der Betriebsstörung nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, bzw. wenn mit den vorgeschlagenen Maßnahmen das Problem nicht gelöst werden kann, einen Fachtechniker zu Rate ziehen		

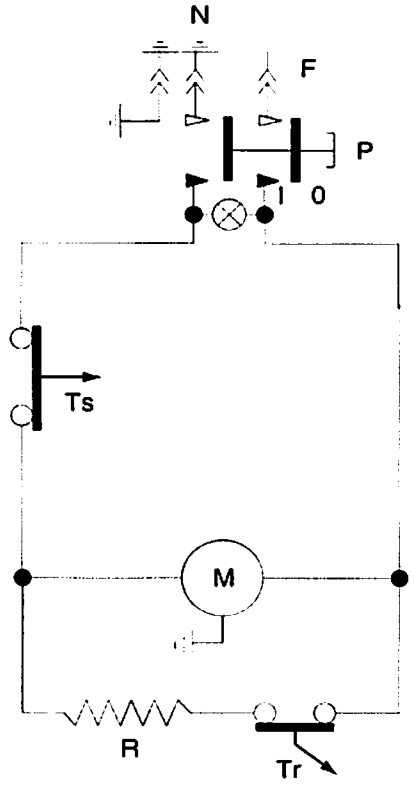
10. SCHALTPLAN

115 Volt



POS.	BESCHREIBUNG
P	SCHALTER
Rs	SENSORRELAIS HEIZKESSEL
S	WASSERSENSOR HEIZKESSEL
Ts	SICHERHEITSTHERMOSTAT
M	RÜHRERMOTOR
Tr	THERMOSTATREGULIERUNG
R	WIDERSTAND

230 Volt



POS.	BESCHREIBUNG
P	SCHALTER
Ts	SICHERHEITSTHERMOSTAT
M	RÜHRERMOTOR
Tr	THERMOSTATREGULIERUNG
R	WIDERSTAND